

Universidad del Sureste

Alumna: Marcia Sofía Hernández Morales

Dra.: Luz Elena Cervantes Monroy

Asignatura: Servicio de Alimentos

Tipo de trabajo: Ensayo

Unidad I

Licenciatura en Nutrición

Comitán de Domínguez, Chiapas.



Conceptos Generales de los Servicios de Alimentos

Al pasar de los años esta alimentación colectiva se fue perfeccionando y convirtiéndose en servicios de alimentación que conocemos en la actualidad, esto a partir de la división de las actividades y sus espacios como: las casas de huéspedes, casas de asistenta social para infantes “orfanatos”, en las cárceles, en las escuelas e internados; lugares que proporcionen alimentos cercanos o dentro del sitio donde se realizan actividades laborales o educativas. Es así que, la evolución de los servicios de alimentación ha dependido de la tecnología, planta física, equipos y cuidados nutricionales e higiénico sanitarios. Cuando se consumen alimentos en diferentes lugares es a lo que refieren los servicios de alimentos.

Cabe mencionar, que estos servicios de alimentación se clasifican en Comerciales, No comerciales y con pago de cuotas, los comensales tiene características particulares tales como se describe en el siguiente tema. El propósito de los



servicios de alimentos es producir ganancias al propietario prestando un servicio completo el cual consiste en la preparación, la venta, y el suministro de alimentos preparados de forma apetitosa y de buena calidad de tal manera que sea atractiva al cliente al servirla con personal atento y competente.

En el servicio de alimentos comercial se refiere a negocios en los cuales se tiene la finalidad de obtener una remuneración, se ofrece diversidad de platillos en un horario abierto. En el servicio de alimentos no comercial, como su nombre lo indica “No tienen fin de lucro” su principal función es otorgar alimentos a los usuarios o colectividades que se hallan en un lugar determinado a la hora



de comer con un menú establecido. El servicio de alimentos con pago de cuota se paga una cuota por los alimentos no tienen fin de lucro, el pago es para la recuperación de gastos de los insumos utilizados para la realización de los platillos, la función es alimentar a los usuarios o colectividades que soliciten el servicio se establecen en lugar determinado con horarios y menú establecido.

La alimentación a individuos sanos, en materia del ejercicio profesional como nutriólogo dentro de los servicios de alimentación, se trata de alimentar a un grupo de individuos que van desde niños hasta adultos mayores, realizando acciones para la prevención de enfermedades crónico-degenerativas



y promoción de la salud de tal manera que se ofrezca a los comensales alimentos saludables que atiendan a las necesidades nutrimentales y los criterios de dieta correcta plasmados en la NOM-043-SSA2-2005. Los problemas nutricionales tienen su raíz en la alimentación, y los servicios de alimentación juegan un papel importante en la vida del ser humano, dada la creciente necesidad de comer fuera de casa por diversas razones como: trabajo escuela, viajes y hospitalización.

Gestión y control de procedimientos Esta área es el control maestro donde se analiza todo el proceso administrativo de un servicio de alimentación independientemente de su tipo. Recepción y almacenamientos En esta área es la encargada de: Recibir los alimentos en su estado natural, verificar la calidad de las condiciones organolépticas, verificar fechas de caducidad y calidad de los empaques en los alimentos perecederos, entregar los alimentos al área que corresponda, realizar el almacenamiento según el alimento. Almacenamiento en refrigeración Esta sección de refrigeración se verifica que las hortalizas y frutas, lácteos y postres elaborados, productos cárneos, se encuentre en la temperatura adecuada para su conservación. Almacenamiento de alimentos no

precederos En esta área de almacenamiento de alimentos no perecederos. Preparación de alimentos Área destinada a la ejecución de los primeros procedimientos aplicados en la manipulación de alimentos, es decir, operaciones de: limpieza, corte, desinfección. Distribución de alimentos al



comensal En esta área se otorgan los alimentos a los comensales (sanos y enfermos). Lavado y descamochado En esta área se lavan toda la loza y los utensilios que se utilizó para la elaboración de los alimentos. Utensilios y loza En esta área se debe tener el orden preciso para que el proceso fluya adecuadamente.

Los servicios de alimentación deberán contar con la maquinaria y equipo necesario para su producción, los que deberán ser acorde a su función, número de comensales y tipos de preparación, a fin de racionalizar los procesos y optimizar el recurso humano y material. Los servicios de



alimentación se les considera como empresas o industrias, en la que su materia de transformación son los alimentos, y el servicio que ofrecen son platillos y menús.

Proceso administrativo: es el conjunto de pasos o etapas sucesivas e interrelacionadas entre sí, a través de las cuales se logra el objetivo.

Para la planeación de los servicios de alimentos se necesita verificar las características de los usuarios, llevar una buena elección de los alimentos, elaborar menús en consideración a los usuarios, establecer estrategias para contingencias, implementar las actividades que se deben de realizar en cada área, tener una buena elección de proveedores, tener en cuenta el presupuesto con el que se cuenta.

El control de los servicios de alimentos es parte del proceso administrativo y está relacionada con la etapa de dirección, ya que a partir de la supervisión realizada se evalúa el cumplimiento del objetivo, en el que se emite el dictamen de sí la ejecución de los planes fue cumplida, además de detectar desviaciones, con el fin de establecer las medidas correctivas necesarias conforme a los objetivos.

Los recursos de un servicio de alimentación son recursos humanos, materiales, insumos y materia en transformación (alimentos). Mediante la aplicación del proceso administrativo el administrador, gerente, jefe de servicio de nutrición o encargado del servicio de alimentación debe lograr cumplir

los objetivos. Cuando se realiza un análisis de los puntos que se planearon en esta unidad, y se aplican en el proceso administrativo se asegura tener un manejo eficiente de los recursos. El proceso administrativo en los servicios de



alimentación es importante, ya que con ello se logra tener un manejo adecuado de los recursos y evitar situaciones o sorpresas como falta de insumos para la elaboración de los menús, o bien prever la cantidad sobrante de alimentos que se desperdiciarán por un cálculo incorrecto.

Bibliografía

- Universidad del Sureste. 2025. Antología de Servicio de Alimentos. PDF.
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/9688a43b7dd50af903fcd652c1adbbba-LC-LNU505%20SERVICIO%20DE%20ALIMENTOS%20NUEVA.pdf>
- <https://ingenieriademenu.com/wp-content/uploads/2022/04/Objetivos-de-los-servicios-de-alimentacion.jpg>
- <https://cdn.milenio.com/uploads/media/2019/07/29/los-comedores-en-reclusorios-cortesia.jpg>
- https://www.cessa.edu.mx/hs-fs/hubfs/Web_manej-higi-alim-2-1.png?width=600&height=392&name=Web_manej-higi-alim-2-1.png
- <https://cablevey.com/wp-content/uploads/2021/04/Your-Go-To-Guide-For-Stainless-Steel-Conveyors-In-Food-Processing-1024x683.jpg>



- https://blogger.googleusercontent.com/img/b/R29vZ2xl/AVvXsEhrl_0ceQVfQ3CGzdwYF3lwHv88LorWaKZNBtjdxxlgERYUm0jdpiFIAp0tCbamhT_c-lvOswH8rDlkvP6H2a_dGE8m4LZFRl8xKRrdB03pCcbLI88f24q6lPkZEFOYqD4gVRsx69qEgwf/wl200-h630-p-k-no-nu/0008.jpg

